



Pressedienst

Frankfurt am Main,
August 2016

Ausgezeichneter Genuss: DLG prämiert P. Brändle Ölmühle aus Empfingen

**Preisträger bei Internationaler DLG-Qualitätsprüfung für Speiseöle –
Experten von Produktqualität überzeugt**

(DLG). Im Rahmen der Internationalen Qualitätsprüfung für Rapsöle und raffinierte Speiseöle hat das Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) jetzt die **P. Brändle Ölmühle aus Empfingen für die Qualität eines ihrer Produkte ausgezeichnet. Sie erhielt eine DLG-Prämierung.**

„DLG-prämierte Speiseöle zeichnen sich nachweislich durch eine hohe Qualität und ihren Genusswert aus. Mit der Auszeichnung dokumentiert das Unternehmen, dass es Produkte von höchster Qualität herstellt. Alle Speiseöle wurden dafür in neutralen Tests auf Basis aktueller und wissenschaftlich abgesicherter Prüfmethode von Experten getestet“, unterstreicht Petra Krause, Projektleiterin im DLG-Testzentrum Lebensmittel.

Für die Bewertung in den verschiedenen Speiseöl-Kategorien setzt die DLG nur erfahrene Experten ein. Im Mittelpunkt der DLG-Qualitätsprüfung steht die sensorische Produktanalyse. Die Ergebnisse der sensorischen Prüfung berücksichtigen Einflüsse der Rohstoffauswahl ebenso wie Produktions- oder Rezepturfehler. Die Testergebnisse werden um eine Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung sowie um laboranalytische Untersuchungen ergänzt, bei denen spezifische Qualitätsparameter der einzelnen Speiseöle überprüft werden.

Getestete Rapsöle und raffinierte Speiseöle, die alle DLG-Qualitätskriterien erfüllen, erhalten eine DLG-Prämierung. Ausgezeichnete Produkte werden im Internet veröffentlicht unter: **www.DLG-Verbraucher.info**.

DLG e.V.

Eschborner Landstr. 12
60489 Frankfurt am Main

Tel. +49 69 24788-0
Fax +49 69 24788-110
Info@DLG.org
www.DLG.org

Abdruck honorarfrei
Quellenangabe
erwünscht
Belegexemplar erbeten

May be reprinted free
of charge
Please cite source
Voucher copy requested

Pressedienst
Servicio informativo
Communiqué de presse
Press Release